

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sari kedelai merupakan produk minuman yang diperoleh melalui proses ekstraksi kedelai sebagai bahan baku utama (Aidah, 2020). Minuman ini dikenal sebagai salah satu alternatif minuman kesehatan karena memiliki kandungan protein yang hampir setara dengan susu sapi, sehingga dapat dikonsumsi oleh individu yang memiliki intoleransi atau alergi terhadap protein hewani, serta aman untuk berbagai kelompok usia (Picauly *et al.*, 2018).

Sari kedelai merupakan minuman berbahan dasar nabati yang mengandung protein, serat, vitamin, dan mineral yang berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi. Setiap 100 g sari kedelai terkandung sekitar 41 kkal energi, 3,5 g protein, 5 g karbohidrat, 50 mg kalsium, 128 mg natrium, 287 mg kalium. Kandungan gizi tersebut menjadikan minuman sari kedelai sebagai salah satu alternatif pengganti susu hewani, terutama bagi individu yang mengalami intoleransi laktosa atau memilih mengonsumsi sumber protein nabati (Susilowati *et al.*, 2018).

Sari kedelai memiliki aroma khas yang dikenal sebagai aroma langu, sehingga dapat memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengembangan produk, seperti penambahan bahan alami yang sesuai untuk meningkatkan karakteristik sensoris tanpa mengurangi nilai gizinya, contohnya seperti bubuk kayu manis (Shobur *et al.*, 2021).

Bubuk kayu manis merupakan produk yang dihasilkan dari kulit batang atau kulit ranting tanaman kayu manis yang telah melalui proses pengupasan kulit bagian luar, pengeringan, kemudian digiling hingga menjadi bubuk (SNI, 1995). Bubuk kayu manis juga mengandung senyawa flavonoid yang berperan sebagai antioksidan, antara lain asam sinamat, eugenol, dan kumarin. Senyawa-senyawa tersebut berkontribusi dalam berbagai aktivitas biologis, seperti antimikroba, antiinflamasi, antioksidan, antijamur, dan antidiabetes (Hadi *et al.*, 2020). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap mutu minuman sari kedelai yang ditinjau dari karakteristik fisik,

meliputi warna, viskositas, dan pH, karakteristik kimia berupa kadar protein, serta karakteristik sensoris produk.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian “Analisis Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori pada Minuman Sari Kedelai” adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisik dan kimia pada sari kedelai?
2. Bagaimana karakteristik sensoris sari kedelai dengan penambahan bubuk kayu manis?
3. Perlakuan penambahan bubuk kayu manis manakah yang memberikan tingkat kesukaan panelis tertinggi pada produk sari kedelai?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan penelitian “Analisis Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori pada Minuman Sari Kedelai” adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisik dan kimia pada sari kedelai
2. Mengetahui karakteristik sensoris sari kedelai dengan penambahan bubuk kayu manis
3. Mengetahui perlakuan terbaik mana yang disukai oleh panelis dalam pembuatan sari kedelai dengan penambahan bubuk kayu manis

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan penelitian “Analisis Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori pada Minuman Sari Kedelai” adalah :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisik dan kimia pada sari kedelai

2. Menambah informasi tentang karakteristik sensoris sari kedelai dengan penambahan bubuk kayu manis
3. Menambah informasi mengenai perlakuan terbaik mana yang disukai oleh panelis dalam pembuatan sari kedelai dengan penambahan bubuk kayu manis